Restaurante Berrocal®

www.restauranteberrocal.com

Teléfono para Información y Reservas

952 420 423

MENÚS BODAS

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

Lunes a Jueves de 11:00 a 21:00

(Comidas a la carta en horario de almuerzos)

Viernes, Sábados, Domingos y Festivos de 11:00 a 23:00

(Comidas a la carta en horario de almuerzos y cenas)

Menú 1

Cóctel de bienvenida:

Cervezas, Refrescos y Vinos variados

Banderitas de melón con jamón - Empanada de atún - Rollitos de jamón dulce con foie
Brochetitas de cherri con queso - Tostaditas de salmón ahumado - Croquetitas de Jamón
Lagrimitas de pollo al limón - Bocaditos de adobo
(Duración del cóctel: 1 hora)

Almuerzo o Cena:

Merluza a la sidra con salteado de verduras

****

Abanico ibérico al grill con patatas, cebolla confitada y salsa alí-olí

****

Tarta nupcial

Bebidas:

Vino tinto de Rioja cosecha, Cervezas
Refrescos variados, Zumos, Agua mineral, Cava

Precio por persona: **39** € (Iva incluido)

Extras

- Cortador de Jamón con Jamón Serrano.....250 €
- Cortador de Jamón con Jamón Ibérico.....450 €
- Bodegón de vinos (para acompañar con la Copa de Bienvenida)...Precio por Adulto contratado.....1 €*
  (Vinos: Blanco seco, Blanco afrutado, Blanco Semidulce, Rosado, Cava, Manzanilla, Jerez, Montilla, Dulce Moscatel, Tinto Roble y Crianza)
- Buffet de pastelitos y saladitos acompañado de minifuente de chocolate con fruta variada y nubes (para acompañar con la Barra libre - Duración 2 horas).....Precio por Invitado contratado....2 €**
- Fuente de chocolate (3 horas de duración con Frutas, Bollería y Nubes).....Precio por Invitado contratado....2 €***
- Ceremonia, Decoración extra, Orquesta, etc.....Consultar

* Importe mínimo de 100 € - ** Importe mínimo de 150 € - *** Importe mínimo de 250 € (Consultar precios para otros extras)

Menú 2

Cóctel de bienvenida:

Cervezas, Refrescos y Vinos variados

Banderitas de melón con jamón - Empanada de atún - Rollitos de jamón dulce con foie
Brochetitas de cherri con queso - Tostaditas de salmón ahumado - Croquetitas de Jamón
Lagrimitas de pollo al limón - Bocaditos de adobo - Cucharitas de pulpo a la gallega
(Duración del cóctel: 1 hora)

Almuerzo o Cena:

Emperador al cilantro con variado de verdurítas

****

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con arroz pilaf y patatas al perejil

****

Tarta nupcial

Bebidas:

Vino tinto de Rioja cosecha, Cervezas
Refrescos variados, Zumos, Agua mineral, Cava

Precio por persona: **41** € (Iva incluido)

Extras

- Cortador de Jamón con Jamón Serrano.....250 €
- Cortador de Jamón con Jamón Ibérico.....450 €
- Bodegón de vinos (para acompañar con la Copa de Bienvenida)...Precio por Adulto contratado.....1 €*
  (Vinos: Blanco seco, Blanco afrutado, Blanco Semidulce, Rosado, Cava, Manzanilla, Jerez, Montilla, Dulce Moscatel, Tinto Roble y Crianza)
- Buffet de pastelitos y saladitos acompañado de minifuente de chocolate con fruta variada y nubes (para acompañar con la Barra libre - Duración 2 horas).....Precio por Invitado contratado....2 €**
- Fuente de chocolate (3 horas de duración con Frutas, Bollería y Nubes).....Precio por Invitado contratado....2 €***
- Ceremonia, Decoración extra, Orquesta, etc.....Consultar

* Importe mínimo de 100 € - ** Importe mínimo de 150 € - *** Importe mínimo de 250 € (Consultar precios para otros extras)

Menú 3

Cóctel de bienvenida:

Cervezas, Refrescos y Vinos variados

Brochetas de piña con langostinos - Tartaletas tropical - Taquitos de queso manchego
Chupitos de crema de melón - Gambitas rebozadas
Bocaditos de adobo - Crujientes de bacalao
(Duración del cóctel: 1 hora)

Almuerzo o Cena:

Cóctel de melón con langostinos y delicias del mar

****

Sorbete de Piña al licor de coco

****

Solomillo de cerdo a la pimienta verde con patatas al romero

****

Tarta nupcial

Bebidas:

Vino tinto de Rioja cosecha, Cervezas
Refrescos variados, Zumos, Agua mineral, Cava

Precio por persona: **43** € (Iva incluido)

Extras

- Cortador de Jamón con Jamón Serrano.....250 €
- Cortador de Jamón con Jamón Ibérico.....450 €
- Bodegón de vinos (para acompañar con la Copa de Bienvenida)...Precio por Adulto contratado.....1 €*
  (Vinos: Blanco seco, Blanco afrutado, Blanco Semidulce, Rosado, Cava, Manzanilla, Jerez, Montilla, Dulce Moscatel, Tinto Roble y Crianza)
- Buffet de pastelitos y saladitos acompañado de minifuente de chocolate con fruta variada y nubes (para acompañar con la Barra libre - Duración 2 horas).....Precio por Invitado contratado....2 €**
- Fuente de chocolate (3 horas de duración con Frutas, Bollería y Nubes).....Precio por Invitado contratado....2 €***
- Ceremonia, Decoración extra, Orquesta, etc.....Consultar

* Importe mínimo de 100 € - ** Importe mínimo de 150 € - *** Importe mínimo de 250 € (Consultar precios para otros extras)

Menú 4

Cóctel de bienvenida:

Cervezas, Refrescos y Vinos variados

Banderitas de melón con jamón - Tartaletas tropical - Tostaditas de queso y frutos secos
Tartaletas de ensaladilla - Chupitos de gazpacho - Gambitas rebozadas
Bocaditos de adobo - Berenjenas a la miel de caña
(Duración del cóctel: 1 hora)

Almuerzo o Cena:

Ensalada variada con crujiente de jamón ibérico y vinagreta de mostaza

****

Lomo de Rosada con velouté de mariscos

****

Pluma ibérica al horno con reducción de vino tinto y patatas salteadas

****

Tartita de piononos

Bebidas:

Vino tinto de Rioja crianza, Cervezas
Refrescos variados, Zumos, Agua mineral, Cava

Precio por persona: **46** € (Iva incluido)

Extras

- Cortador de Jamón con Jamón Serrano.....250 €
- Cortador de Jamón con Jamón Ibérico.....450 €
- Bodegón de vinos (para acompañar con la Copa de Bienvenida)...Precio por Adulto contratado.....1 €*
  (Vinos: Blanco seco, Blanco afrutado, Blanco Semidulce, Rosado, Cava, Manzanilla, Jerez, Montilla, Dulce Moscatel, Tinto Roble y Crianza)
- Buffet de pastelitos y saladitos acompañado de minifuente de chocolate con fruta variada y nubes (para acompañar con la Barra libre - Duración 2 horas).....Precio por Invitado contratado....2 €**
- Fuente de chocolate (3 horas de duración con Frutas, Bollería y Nubes).....Precio por Invitado contratado....2 €***
- Ceremonia, Decoración extra, Orquesta, etc.....Consultar

* Importe mínimo de 100 € - ** Importe mínimo de 150 € - *** Importe mínimo de 250 € (Consultar precios para otros extras)

Menú 5

Cóctel de bienvenida:

Cervezas, Refrescos y Vinos variados

Tostas de foie y salmón - Chupitos de gazpacho y de ajoblanco - Tostaditas de queso y frutos secos
Tartaletas tropical - Cucharitas de gambas al pilpil - Banderillas de pollo
Berenjenas a la miel de caña - Gambitas rebozadas
(Duración del cóctel: 1 hora)

Almuerzo o Cena:

Suprema de Salmón a la crema de cava

****

Sorbete de melón al vodka

****

Presa ibérica a la parrilla con patata asada y ramillete de zanahoria baby

****

Milhojas de chocolate con salsa de avellanas

****

Café o Infusión

Bebidas:

Vino tinto de Rioja crianza, Cervezas
Refrescos variados, Zumos, Agua mineral
Espumoso de moscatel

Precio por persona: **50** € (IVA incluido)

Extras

- Cortador de Jamón con Jamón Serrano.....250 €
- Cortador de Jamón con Jamón Ibérico.....450 €
- Bodegón de vinos (para acompañar con la Copa de Bienvenida)...Precio por Adulto contratado.....1 €*
  (Vinos: Blanco seco, Blanco afrutado, Blanco Semidulce, Rosado, Cava, Manzanilla, Jerez, Montilla, Dulce Moscatel, Tinto Roble y Crianza)
- Buffet de pastelitos y saladitos acompañado de minifuente de chocolate con fruta variada y nubes (para acompañar con la Barra libre - Duración 2 horas).....Precio por Invitado contratado....2 €**
- Fuente de chocolate (3 horas de duración con Frutas, Bollería y Nubes).....Precio por Invitado contratado....2 €***
- Ceremonia, Decoración extra, Orquesta, etc.....Consultar

* Importe mínimo de 100 € - ** Importe mínimo de 150 € - *** Importe mínimo de 250 € (Consultar precios para otros extras)

Menú 6

Cóctel de bienvenida:

Cervezas, Refrescos y Vinos variados

Jamón al corte - Taquitos de queso manchego - Tartaletas de mousse de cangrejo
Brochetas de piña con salmón - Chupitos de gazpacho - Gambitas rebozadas
Miniflamenquines - Lagrimitas de pollo al limón - Bocaditos de merluza romana
Cucharitas de gambas al pilpil - Croquetitas de ave
(Duración del cóctel: 1 hora)

Almuerzo o Cena:

Ensalada templada de Salmón fresco y Langostinos

****

Sorbete de Mora al amaretto

****

El invitado puede elegir entre
Solomillo ibérico con patatas salteadas y trigueros
o
Bacalao al pilpil sobre fondo de pisto

****
Tarta helada nupcial

****

Café o Infusión

Bebidas:

Vino tinto de Rioja crianza, Cervezas
Refrescos variados, Zumos, Agua mineral
Espumoso de moscatel

Precio por persona: **54** € (IVA incluido)

Extras

- Cortador de Jamón con Jamón Serrano.....(incluido sin cargo a partir de 100 invitados).....250 €
- Cortador de Jamón con Jamón Ibérico.....(o incluido éste a partir de 180 invitados).....450 €
- Bodegón de vinos (para acompañar con la Copa de Bienvenida)...Precio por Adulto contratado.....1 €*
  (Vinos: Blanco seco, Blanco afrutado, Blanco Semidulce, Rosado, Cava, Manzanilla, Jerez, Montilla, Dulce Moscatel, Tinto Roble y Crianza)
- Buffet de pastelitos y saladitos acompañado de minifuente de chocolate con fruta variada y nubes (para acompañar con la Barra libre - Duración 2 horas).....Precio por Invitado contratado....2 €**
- Fuente de chocolate (3 horas de duración con Frutas, Bollería y Nubes).....Precio por Invitado contratado....2 €***
- Ceremonia, Decoración extra, Orquesta, etc.....Consultar

* Importe mínimo de 100 € - ** Importe mínimo de 150 € - *** Importe mínimo de 250 € (Consultar precios para otros extras)

Menú 7

Cóctel de bienvenida:

Cervezas, Refrescos y Vinos variados

Jamón al corte - Taquitos de queso manchego - Tartaletas de mousse de cangrejo
Brochetas de piña con salmón - Chupitos de gazpacho - Gambitas rebozadas
Miniflamenquines - Lagrimitas de pollo al limón - Bocaditos de merluza romana
Cucharitas de gambas al pilpil - Croquetitas de ave
(Duración del cóctel: 1 hora)

Almuerzo o Cena:

Selección de mariscos cocidos en sal marina (gambas blancas, langostinos y cigalitas)

****

Sorbete de Mango y Kiwi al cointreau

****

El invitado puede elegir entre
Solomillo de buey a las finas hierbas con milhojas de patatas y manzana caramelizada
o
Lomitos de Lubina a la crema de carabineros

****

Tulipa de chocolate con helado y selección de pastelitos

****

Café o Infusión

Bebidas:

Vino blanco, Vino tinto de Ribera del Duero crianza, Cervezas
Refrescos variados, Zumos, Agua mineral
Espumoso de moscatel

Precio por persona: **60** € (IVA incluido)

Extras

- Cortador de Jamón con Jamón Serrano.....(incluido sin cargo a partir de 100 invitados).....250 €
- Cortador de Jamón con Jamón Ibérico.....(o incluido éste a partir de 180 invitados).....450 €
- Bodegón de vinos (para acompañar con la Copa de Bienvenida)...Precio por Adulto contratado.....1 €*
  (Vinos: Blanco seco, Blanco afrutado, Blanco Semidulce, Rosado, Cava, Manzanilla, Jerez, Montilla, Dulce Moscatel, Tinto Roble y Crianza)
- Buffet de pastelitos y saladitos acompañado de minifuente de chocolate con fruta variada y nubes (para acompañar con la Barra libre - Duración 2 horas).....Precio por Invitado contratado....2 €**
- Fuente de chocolate (3 horas de duración con Frutas, Bollería y Nubes).....Precio por Invitado contratado....2 €***
- Ceremonia, Decoración extra, Orquesta, etc.....Consultar

* Importe mínimo de 100 € - ** Importe mínimo de 150 € - *** Importe mínimo de 250 € (Consultar precios para otros extras)

Menú Infantil

(Niños menores de 12 años)

Cóctel de bienvenida

****

Filete de pollo empanado con croquetas y patatas fritas.

****

Muñeco helado

Bebidas:

Refrescos variados, Zumos y Agua mineral

Precio por niño/a: **20** € (IVA incluido)

Niños sin Menú: (incluye: Bebidas y Muñeco helado) **10** € (IVA incluido)
(Nota: Solo para niños pequeños que ocupan silla o trona en la mesa - No para los bebes que viene en carritos)

Para todas las Bodas contratadas con más de 70 comensales Restaurante Berrocal ofrecerá gratuitamente animación infantil y castillo hinchable que estará instalado en el parque infantil.

(Nota: Bodas con un mínimo de 10 niños/as o más) - (Consultar para cantidades inferiores)

Atenciones especiales para Bodas:

Decoración floral en mesas de invitados y Centro en mesa presidencial
Sillas con fundas y mantelería a elegir
Tarjetas impresas personalizadas con el menú elegido
Tarjetas con plano para incluir en las invitaciones

Atenciones especiales para Bodas con más de 60 invitados contratados:

Salón privado
Menú degustación para los novios
Obsequio de un recuerdo del enlace
Promoción especial al contratar barra libre

Para realizar la RESERVA en firme se entregará un depósito de **500 €** como mínimo, el resto se abonará a la finalización del banquete mediante Efectivo o Talón conformado. Para realizar el pago con tarjeta de crédito deberá efectuarse con al menos 48 horas de antelación a la fecha del banquete. El mismo día del banquete **no aceptamos pagos con tarjetas de crédito**.

La confirmación definitiva del número de asistentes se realizará quince días antes de la fecha del banquete.

Todos los Precios indicados incluyen el 10% de I.V.A. (Cualquier variación en el Impuesto vigente será repercutido sobre los precios).